

## О рекомендациях как выбрать сыр

В магазинах реализуется большое количество сыров и потребителю бывает сложно сделать правильный выбор. В связи с этим Роспотребнадзор напоминает о видах сыра и о том, на что нужно обратить внимание при приобретении продукта.

Обратите внимание, что в документе Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67 (ред. от 20.12.2017) "О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (вместе с «ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции») описаны понятия, требования безопасности к молочной продукции, требования к упаковке молочной продукции, требования к маркировке молока и молочной продукции.

### Названия сыров

- «Сыр, плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт копченые» - сыр, плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт, подвергнутые копчению и имеющие характерные для копченых пищевых продуктов специфические органолептические свойства. Не допускается использование ароматизаторов копчения;
- «Сыр, сырный продукт мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые» - сыр, сырный продукт, которые имеют соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями к настоящему техническому регламенту;
- «Сыр, сырный продукт рассольные» - сыр, сырный продукт, созревающие и (или) хранящиеся в растворе солей;
- «Сыр, сырный продукт с плесенью» - сыр, сырный продукт, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готовых сыра, сырного продукта;
- «Сыр, сырный продукт слизневые» - сыр, сырный продукт, произведенные с использованием слизневых микроорганизмов, развивающихся на поверхности готового сыра, сырного продукта;
- «Сыр» - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока;
- «Сырный продукт» - молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра.

### На что обратить внимание

- Внимательно прочитайте название сыра
- Приобретая сыр в магазине, необходимо внимательно изучать состав продукта на этикетке.
- Предпочтительнее выбирать сыр в фабричной упаковке, на ней всегда можно найти состав продукта и срок, до которого его нужно употребить.
- Фабричная упаковка гарантирует отсутствие посторонних бактерий.

### Из чего делают натуральный сыр

Для изготовления натурального сыра используют следующие ингредиенты: сырое коровье молоко исключительно высшего и первого сорта, сырое обезжиренное молоко; сырые сливки; соль поваренную пищевую; бактериальные закваски и концентраты молочнокислых бактерий; натуральные красители (бета-каротин и экстракт аннато).

Чтобы приготовить 1 кг натурального сыра необходимо около 11 литров молока. Натуральный сыр после изготовления не сразу поступает в продажу. В отличие от сырного продукта, натуральному сыру необходимо время для созревания не менее 30-60 дней.

Натуральный сыр содержит большое количество (20-30%) легкоусвояемого молочного белка, витаминов, таких как А, Е, D, С, витамины группы В, РР, а также большое количество полезных элементов: железо, калий, кальций, магний, медь, марганец, натрий, фосфор, цинк. Натуральный сыр — это совсем не дешевый продукт. Поэтому покупая дешевый

сыр, есть риск приобрести сырный продукт.

### Как понять, что сыр хорошего качества

- На разрезе сыр должен иметь ровный рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы (Костромской, Эстонский), неправильной или угловатой формы (Российский), круглой овальной или угловатой формы (Голландский). Не должно быть трещин, неровностей.
- Корка ровная, тонкая, без повреждений, покрытая полимерной пленкой. Толстоватый подкорковый слой не допускается.
- Аромат сырный, сладковато-пряный, либо слегка кисловатый. Ни в коем случае не прогорклый, тухлый, сальный. Не допустимо наличие плесени, за исключением специальных сортов.
- Цвет от белого до светло-желтого, ровный по всей массе.
- Консистенция эластичная, однородная по всей массе, не допускается рыхлая, потрескавшаяся.